excepto ch non glui ametter ne caso
ne altro lacte.

Fritelle de saluia.

Iglua vn poco di fior di farina / & di stem
perala con oua & Zuccaro / & vn poca
di Canella / & Zafrano p er ch sia gialla /
& habi de le foglie de saluia integre / &
ad vna ad vna lintegnirai / o i uolterai
i questa tale compositione / fringendole
nel strutto o i bono olio.

Fritelle de poma.

Onda le poma & tagliale i fette sottile ca
uandone quilli grani o anime ch anno
nel mezo & frigi vn poco le dette fette
nel strutto / o in olio / & Poi leua for ad
asciuccar sopra ad vn tagliero / Et mē
ti o i uolte i simil compositione como
se dice nel capitolo precedente / & vnaltra
uolta le farai frigere i bon grasso / & si fusse
in tempo quatragesimale le poi frigere
in olio / & no gli mettet grasso ne oua.

Fritelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglie de lo lauro vn qualch bon
grasso o lardo / Poi cauale fora & lassale
sciuccar & co simile compositione como
si disse de la saluia farai questo fritelle.

Fritelle damandole.

Abi lamandole bianche ben peste & cō acq
Rosata & vn pocho di laste le passarai
per lastamogna / & habi il petto del pullo
cotto allesso / & pistalo seperato dallamādole

Item vn poco di fior di farina doi o tre
bianchi doua / & piu & mancho se cū do la
quantita ch uoli fare / & co vn poco di
Zuccaro mescolarai tutte queste cose
facendo queste fritelle in qualunqua for
ma tu voli le frigerai ad asciō i bono strut
to o nel butiro & fa ch no siano troppo cotte.

Capitolo p fare fritelle quadragesimale.

Fritelle de fior de sambuco.

Iglua dellamandole & pistale bene o vero
di pignoli se piu ti piaceno / & passa le dette
amandole / o pignoli per lastamegna co
vn poca de acqua Rosata / o co brado di
piselli / & poi habi vn poco di bon lieuito
ben bianco & di fiori di sambuco como
ti par / & co vn poco di fiore di farina me
scolarai tutte queste cose i seme / Et nota
ch tal compositione vole esser apparecchia
ta la sera per lamatina p ch vengano le
fritelle piu spogniose / & la matina gli
agiunerai vn poco di Zuccaro facendole
in qualunqua forma ti piace o tonde
o alteramente / & friole i bono olio.

Fritelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di lieuito
& distemperali co herbe tagliate menute
componendole la sera per lamatina perch
vengano spogniose / agiogendoli lamaci
na fiche secche tagliate menute / & dellu
ua passa / Et questa tal compositione non.